РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

(190) **RU 383**

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

Товарные знаки, знаки обслуживания, географические указания и наименования мест происхождения товаров

Географические указания

Номер государственной регистрации: **383**

Дата подачи заявки: **29.12.2022**

Номер заявки: **2022796491**

Дата государственной регистрации: **04.08.2025**

Опубликовано: **04.08.2025**

Географическое указание:

КАРЕЛЬСКИЙ ИВАН-ЧАЙ

Указание товара:

травяной чай (иван-чай)

Место происхождения (производства) товара (границы географического объекта):

Республика Карелия

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):

Травяной чай «Карельский иван-чай» представляет собой традиционный напиток из многолетнего травянистого растения «кипрей узколистный» в народе называемого «иван-чай», произрастающего на территории Республики Карелия.

Травяной чай из иван-чая на Руси был известен с давних пор и имел спрос у самых широких слоёв общества. Первые упоминания о чае из иван-чая относятся к XII веку. В свое время этот напиток за его тонизирующие свойства почитали ратники лидеров народного ополчения Кузьмы Минина и Дмитрия Пожарского. На территории Республики Карелия он был особенно популярен благодаря своим лечебным свойствам. Жители Карелии собирали листья растения, сушили их и затем заваривали как чай. Такой травяной чай считался напитком здоровья и долголетия, а также использовался в народной медицине для лечения различных заболеваний.

В XIX веке производство иван-чая стало более организованным. В некоторых регионах России, включая Республику Карелия, начали появляться небольшие предприятия, занимающиеся сбором, переработкой и продажей этого напитка. Однако с появлением импортного китайского чая популярность иван-чая постепенно снизилась.

В настоящее время интерес к иван-чаю возвращается – многие вновь открывают для себя этот натуральный и полезный напиток.

Уникальность растения иван-чай заключается в том, что чем севернее он растёт, тем больше полезных элементов содержит.

Республика Карелия обладает уникальным географическим положением и агроклиматическими условиями, которые способствуют произрастанию иван-чая. К

специфическим отличиям природной зоны региона можно отнести продолжительный световой день в летний период, низкую среднюю температуру воздуха, кислотные лесные почвы, преимущественно подзолистые и торфяные.

Иван-чай, произрастающий на территории Карелии, богат витаминами, макро и микроэлементами, в том числе железом и марганцем.

Необходимое количество витаминов и сахаров иван-чай получает за счет длительного периода белых ночей. Достаточное количество влаги и тепла благотворно влияют на органолептические качества конечного продукта.

Зависимость роста растения иван-чай от длины светового дня выражается в том, что почки на корнях взрослых растений при 12-часовом освещении быстро формируют генеративные побеги. В Карелии летний световой день превышает 16 часов, что способствует нарастанию вегетативной массы и тем самым большему выходу листового сырья. При длине светового дня в 16 часов удлиняются междоузлия стеблей, но форма роста и вид побегов изменяются мало. Так как растения предпочитают освещенные места, а одной из физиологических функций полифенольных соединений является защита растений от ультрафиолетового излучения солнца, то и накопление полифенольных соединений на открытых, хорошо освещенных местах, происходит более интенсивно. Это также свидетельствует об уникальных условиях Республики Карелия для накопления полифенольных соединений в растениях по сравнению с соседними регионами, где доля солнечных лучей в 1,3-1,2 раза меньше, чем в Карелии.

В Республике Карелия иван-чай собирают во время его цветения. В разных районах республики время сбора может разниться и проходить с конца июня по начало августа.

Травяной чай «Карельский иван-чай» считается отличным средством для укрепления иммунитета, улучшения пищеварения и снятия стресса. Традиционно в Карелии такой напиток пили утром и вечером и готовили следующим образом: заваривали 1-2 чайные ложки сухого иван-чая на стакан кипятка, настаивали чай около 10-15 минут и пили горячим или холодным, добавляя мёд или ягоды по вкусу.

В городе Лахденпохья Республики Карелия среди достопримечательностей особое место занимает Музей иван-чая, являющегося неотъемлемой частью северной культуры. Музей предлагает погружение в культурное наследие Карелии, раскрывая значение этого природного дара в жизни северных народов, знакомит посетителей с историей напитка, который на протяжении веков считался целебным и использовался как в повседневной жизни, так и в традиционной медицине. В Музее иван-чая представлены интерактивные экспонаты, рассказывающие о том, как иван-чай выращивают, собирают и обрабатывают для получения высококачественного напитка. Гости музея могут попробовать различные сорта иван-чая, ощутив на себе его целебные свойства, и посетить мастер-классы по приготовлению этого целебного напитка.

Таким образом, традиция приготовления и употребления напитка из иван-чая в Республике Карелия имеет глубокие корни и связана с народными обычаями и культурой региона.

Карельский иван-чай активно представляется на всероссийских и международных выставках, среди которых диплом 1-й степени 26-й и золотая медаль «За качество» Международной выставки продуктов питания, напитков и сырья для их производства «ПРОДЭКСПО-2019» и золотая медаль международного конкурса «Лучший продукт года – 2025» 32-й Международной выставки продуктов питания, напитков и сырья для их производства «ПРОДЭКСПО».

Описание характеристик товара:

Для производства травяного чая «Карельский иван-чай» применяются:

- лист кипрея узколистного (Chamerion angustifolium/Epilobium angustifolium) рода иван-чай (Chamerion) семейства Кипрейных (Onagraceae), который является основным компонентом и подвергается ферментации;

- натуральные сушеные добавки: плоды черники, брусники, рябины, черной смородины, морошки, малины, листья черной смородины, малины, мяты, чашелистики морошки, сосновые

почки, яблоки и специи.

Травяной чай «Карельский иван-чай» выпускается в листовом и гранулированном виде, с добавлением и без добавления сухого растительного сырья (сушеных измельченных трав, цветков, плодов), предназначен для приготовления холодных и горячих напитков или настоев.

Органолептические показатели Карельского иван-чая:

- внешний вид: смесь из гранулированных, скрученных целых частей дикорастущих растений с включениями дробленых, целых или порошкообразных плодов и ягод, а так же семян культур по рецептуре;

- цвет настоя: прозрачный, серовато-зеленый или светло-зеленый, в зависимости от вида сырья; допускается некоторая мутность и наличие осадка;

- запах (в настое): сложный, гармоничный, соответствует смеси входящих компонентов, без посторонних запахов;

- вкус (в настое): сложный, гармоничный, ярко выраженный, соответствует смеси входящих компонентов, с выраженной нотой вводимых компонентов по рецептуре, без посторонних привкусов.

Физико-химические показатели Карельского иван-чая:

- массовая доля влаги: не более 7,0 %;

- массовая доля водорастворимых экстрактных веществ: не менее 15,0 %;

- массовая доля золы общей в пересчете на сухое вещество: не более 8,0;

- массовая доля водорастворимой золы от общей золы: не более 45,0 %;

- массовая доля сырой клетчатки: не более 19,0 %;

- массовая доля мелочи, проходящей через сито с отверстиями 0,5 мм: не более 5 %;

- массовая доля металломагнитной примеси: не более 0,0005 %;

- посторонние примеси: не допускаются.

По микробиологическим показателям напиток должен соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Содержание токсичных элементов и микотоксинов в напитке не должно превышать допустимых уровней, установленных ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):

Производство Карельского иван-чая состоит из следующих этапов.

1. Сбор сырья.

Листья иван-чая собираются вручную в полевых условиях. Особое внимание уделяется качеству собранного материала - он должен быть свежим, чистым и неповрежденным. Сбор проводится в утренние часы, когда роса уже высохла, но солнечные лучи еще не успели сильно нагреть листья.

2. Поступление сырья.

После сбора листья иван-чая доставляются на производство, где они проходят первичный контроль качества. Сырье размещается в специальных контейнерах или бумажных коробах для дальнейшей транспортировки и обработки.

3. Завяливание (подвяливание).

Основной целью подвяливания является удаление избыточной влаги из чайных листьев, что облегчает скручивание чайного листа и последующую ферментацию, что улучшает вкусовые качества напитка.

Методы подвяливания:

- естественное подвяливание: листья раскладываются тонким слоем на чистой поверхности (например, на сетчатых столах) в хорошо проветриваемом помещении или под навесами. Этот метод занимает от 10 до 24 часов в зависимости от погодных условий;

- искусственное подвяливание: использование специального оборудования позволяет сократить время подвяливания до 3-5 раз по сравнению с естественным процессом. В таких сушилках поддерживается оптимальная температура и влажность, что обеспечивает равномерное удаление влаги.

Процесс завяливания зависит от окружающих условий (влажность воздуха, температура, ветер и т.д.), а также от желаемого сорта чая. На данном этапе важно обеспечить правильное обезвоживание и сохранить эластичность листьев.

4. Скручивание.

Целью данного этапа является перемешивание чайных полифенолов с чайными энзимами для качественной ферментации.

Методы скручивания:

- ручное скручивание: традиционно используется ручной способ скручивания, при котором листья аккуратно сворачиваются в небольшие рулоны. Это трудоемкий процесс, требующий навыков и опыта. Скручивание производится в 3 этапа: скручивание - примерно 10-15 мин; скрученное сырье выкладывается в ящики; отправляется в шкаф ферментации.

- механическое скручивание: современные технологии позволяют использовать специализированные машины - роллеры, которые ускоряют процесс скручивания и обеспечивают однородность массы.

5. Ферментация.

После скручивания листья укладывают в деревянные или алюминиевые ящики и оставляют для ферментации. Ящики устанавливаются в теплых, влажных и затемненных помещениях. Оптимальными условиями для ферментации являются температура около 25 °С и высокая влажность воздуха около 90 %. Продолжительность ферментации составляет не более 24 часов. За это время листья приобретают характерный коричневый цвет и насыщенный фруктово-цветочный аромат.

6. Сушка.

Температура на данном этапе обычно составляет около 90 °С. Время сушки - 3 часа.

Важно быстро охладить чайное сырье после извлечения его из сушилки. Затем готовый чай высыпают на предварительно подготовленный стол, дают ему остыть и упаковывают в мешки. В конце смены мешки зашивают.

7. Хранение.

Мешки с чаем хранятся на складе в закрытых, сухих, чистых и хорошо проветриваемых помещениях. Температура хранения должна находиться в пределах от 0 до +25 °С, а относительная влажность не должна превышать 75 %.

Ящики с чаем должны храниться на деревянных стеллажах с расстоянием 0,10-0,15 м от пола и не менее 0.5 м от стены. Укладывание ящиков в штабели проводится дном на крышку высотой не более 9 ящиков - для фанерных и 6 - из гофрированного картона с проходами между двумя-тремя рядами. Расстояние от источников тепла, водопроводных и канализационных труб должно быть не менее 1 м.

Не допускается хранение чая вместе со скоропортящимися продуктами, непищевыми материалами и продуктами с сильным специфическим запахом.

8. Фасовка.

Для упаковки чая в пакеты и банки используются полуавтоматические машины. Далее продукция упаковывается в коробки перед отправкой на склад.

Срок хранения фасованного чая - 12 месяцев со дня его упаковывания. При упаковывании чая в ящики с мешками-вкладышами из полиэтилентерефталатной пленки срок хранения - 2 года.

9. Транспортировка.

Продукция транспортируется любыми видами закрытого транспорта, обеспечивая ее сохранность. Во время перевозки необходимо защищать продукцию от воздействия атмосферных осадков. Транспортные средства должны быть крытыми, сухими, чистыми и незараженными вредителями.

Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара:

Карельский иван-чай должен соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» 021/2011, ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических

вспомогательных средств».

Контроль по показателям безопасности продукции осуществляется в аккредитованной лаборатории 1 раз в год.

В процессе производства Карельского иван-чая соблюдаются все нормы и правила СанПиН, ведется контроль производства продукции в соответствии с программой производственного контроля, действующей на предприятии-изготовителе, включающий следующие этапы:

- входной контроль каждой партии поступающего сырья на органолептические показатели;
- ежедневный контроль за условиями хранения и сроками годности;
- контроль качества и безопасности каждой партии вырабатываемой продукции и безопасности готовой продукции на органолептические, физико-химические показатели; показатели безопасности (токсичные элементы, микотоксины, пестициды, радионуклиды);
- контроль охраны окружающей среды, условий труда на предприятии и качества воды, используемой на технологические нужды;
- медицинский осмотр персонала, гигиеническая аттестация, оформление медицинской книжки - 1 раз в год;
- дератизация и дезинсекция проводится 1 раз в месяц по договору.

Для оценки качества и безопасности напитков производят выборку упаковочных единиц из разных мест партии в количестве 1 % от объема партии или в количестве, зависящем от объема партии.

На каждом этапе производства происходит визуальный контроль для недопущения попадания инородных примесей в сырье и полуфабрикат.

Готовый продукт проверяется на влажность, органолептические показатели перед отправкой на склад. Каждая партия чая проверяется на влажность перед фасовкой.

После каждой смены оборудование подлежит мойке и дезинфекции.